# Certificat de spécialisation desserts de restaurant

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26213368F — Mise à jour : 23 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

## Présentation de la formation

### Objectifs

La formation Certificat de Spécialisation Desserts de restaurant permet d'acquérir les compétences suivantes :

• Entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production,

• Assurer la conception, la réalisation et le service des desserts de restaurant,

• Faire le suivi des commandes,

• Approvisionner son poste de travail,

• Contrôler la qualité de ses productions

### Programme

**Blocs de compétences :**

RNCP37380BC01 - Production de desserts servis en restaurant

RNCP37380BC02 - Hygiène alimentaire et coûts en restauration

RNCP37380BC03 - Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

## Certifications préparées et métiers visés

| Niveau d'entrée | Niveau de sortie |
|---|---|
| **Sans niveau spécifique** | **Niveau CAP, BEP** |

### Liste des certifications

**Certificat de spécialisation desserts de restaurant**

Code RNCP : 40287

### Métiers associés

**D1104** — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

**G1602** — Personnel de cuisine

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité | Lieu | Du | Au |
|---|---|---|---|---|
| 2331351S | Présentiel | Vannes | 01/09/2027 | 03/07/2028 |

Source : GREF Bretagne #26213368F